

Z życia branży

XIX KRAJOWE DNI ZIEMNIAKA W WIELKOPOLSCE – MARSZEW K. PLESZEWA, 25-26 SIERPNI 2012 R.

mgr Wiesława Witaszak¹, mgr Krystyna Żalejko², dr inż. Jacek Chotkowski²

¹ WODR Poznań, Centrum Edukacyjno-Wystawowe w Marszewie
e-mail: wieslawa.witaszak@wodr.poznan.pl

² IHAR – PIB, Zakład Nasiennictwa i Ochrony Ziemniaka w Boninie

Nasza doroczna ogólnopolska impreza pod patronatem ministra rolnictwa i rozwoju wsi odbyła się tradycyjnie w ostatni weekend sierpnia, ale tym razem w Centrum Edukacyjno-Wystawowym Wielkopolskiego ODR w Marszewie k. Pleszewa. Została zorganizowana przez Zakład Nasiennictwa i Ochrony Ziemniaka IHAR – PIB w Boninie oraz WODR w Poznaniu. Targi zgromadziły blisko 50 firm, w tym wszystkie działające na rynku polskim firmy hodowlano-nasienne oraz część nasienne, zajmujących się reprodukcją i sprzedażą ziemniaków. Oferta związana z postępem biologicznym stanowiła jeden z głównych elementów ich prezentacji.



Fot. 1. Kolekcja polowa (fot. M. Kałużny)

Do polowej kolekcji promocyjnej poszczególni właściciele odmian zgłosili łącznie po-

nad 100 kreacji wpisanych do krajowego rejestru oraz odmiany z Katalogu Wspólnotowego. W celu porównania plonu i wyglądu ziemniaków na skraju poletek rozłożono bulwy z czterech wykopanych roślin. Zwieńczający kolekcję otrzymali broszury z opisową charakterystyką prezentowanych odmian.

Wystawę 87 odmian ziemniaka z krajowego rejestru, jadalnych i dla przemysłu spożywczego, można było również obejrzeć w hali wystawowej. W tym roku odmiany zostały pogrupowane wg typów kulinarnych i przeznaczenia.



Fot. 2. Kolekcja odmian ziemniaka
(fot. K. Żalejko)

I tak: do grupy odmian związanych, przeznaczonych na sałatki, zapiekanki, zupy, konserwy i mrożonki należą m.in. Carrera,

Dali, Denar, Impala, Lord; na placki, kluski i pyzy godne polecenia są np. Cekin, Ewelina, Jurek, Owacja, Tajfun czy Bryza; smaczne gotowane ziemniaki w tradycyjnej kuchni uzyskamy m.in. z odmian Bellarosa, Bila, Cyprian, Irga, Jelly, Michalina, Satina, Tetyda i Vineta; amatorom nowalijek powinny smakować bardzo wczesne odmiany Arielle, Denar, Ingrid, Lord czy Miłek; dobre frytki można przyrządzić np. z odmian Asterix, Courage, Fresco, Innovator, a do produkcji skrobi nadają się m.in. Głada, Harpun, Hinga, Jasia, Rudawa, Skawa czy Pasat. Jest w czym wybierać! Zwiedzającym konsultacji udzielali dyżurujący specjaliści z Instytutu.



Fot. 3. Festiwal Smaków (fot. M. Kałużny)

Pierwszego dnia został rozstrzygnięty konkurs pod nazwą „Festiwal Smaków – konkurs potraw z ziemniaków”, zorganizowany przez WODR w Poznaniu, Zespół Doradczy działający w powiecie pleszewskim oraz Lokalną Grupę Działania Stowarzyszenie Wspólnie dla Przyszłości. Do zawodów stanęło 16 Kół Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenie Forum Kobiet oraz Klub 4H z powiatu pleszewskiego i 1 KGW z powiatu jarońskiego. Zespoły zgłosiły 19 różnorodnych potraw, m.in. pyrczok, babkę ziemniaczaną, szagówki, szare kluski, zapiekanekę z ziemniaków, ziemniaki pieczone nadziewane, ziemniaki smażone, kotlety i krokiety z ziemniaków, pierogi oraz kilka zup z ziemniakiem w roli głównej. Produkty żywnościowe użyte do przygotowania potraw zostały zakupione ze środków z Funduszu Promocji Owoców i Warzyw. Panie chwaliły się swoimi umiejętnościami kulinarnymi na pięknie przygotowanych stoiskach.

Sześciuosobowa komisja konkursowa oceniała smak i jakość potraw oraz wygląd estetyczny potrawy i sposób podania. **Laureatami Festiwalu Smaków zostali:**

I miejsce – Koło Gospodyń Wiejskich z Kuźni, gm. Chocz, powiat pleszewski **za prażonki z boczkiem i kapuśniakiem**

II miejsce – Stowarzyszenie Forum Kobiet Powiatu Pleszewskiego **za kotlety ziemniaczane z mięsem i kapustą zasmażaną na maśle z rodzynkami**

III miejsce – Środowiskowy Dom Samopomocy w Czerminie, powiat pleszewski, **za roladę z ziemniaków i sałatkę jarzynową.**

Podczas degustacji potraw można było otrzymać przepisy, według których zostały przygotowane. Będziemy je sukcesywnie publikować na łamach naszego czasopisma.

Laureaci i wszystkie uczestniczące zespoły otrzymali dyplomy i nagrody rzeczowe w postaci naczyń i sprzętu AGD.



Fot. 4. Laureatki konkursu Festiwal Smaków odbierają nagrody (fot. M. Kałużny)



Fot. 5. Komisja ocenia najcięższe i najfikuśniejsze bulwy (fot. M. Kałużny)

Wyłoniono także laureatów dwóch innych konkursów. Najcięższy ziemniak (830 g) zaprezentowała Barbara Dorsz ze Sławoszewa (gm. Kotlin w powiecie jarocińskim), natomiast najbardziej fikuśny z 15 dostarczonych – ukształtowany przez naturę – Michał Orpel ze Strzydzewa (gm. Czermin w powiecie pleszewskim). Laureaci i wszystkie uczestniczące zespoły zostali nagrodzeni dyplomami i nagrodami rzeczowymi sfinansowanymi z Funduszu Promocji Owoców i Warzyw oraz Programu Leader.

Drugiego dnia targów odbył się konkurs jakości kulinarnej ziemniaków gotowanych. Firmy hodowlano-nasienne zgłosiły łącznie 6 odmian o wyróżniającym się smaku i walorach kulinarnych. Ziemniaki były oceniane przez zwiedzających w anonimowej ankiecie. Po podliczeniu ocen przez działającą pod kierownictwem Ireny Stypy (IHAR Bonin) komisję konkursową okazało się, że I miejsce uzyskały ex aequo 2 odmiany: **OBERON** (hodowli HZZ Zamarte Grupa IHAR) i **OWAJA** (hodowli PMHZ Strzekęcino), II – **SAGITTA** (hodowli HZPC) i III – **VIVIANA** (firmy Europlant). Właściciele dwu najsmaczniejszych odmian otrzymali drugiego dnia targów Puchar Wojewody Wielkopolskiego.



Fot. 6. Konkurs kulinarny (fot. J. Urbanowicz)

W ramach prezentacji postępu technologicznego producenci i dystrybutorzy sprzętu oferowali maszyny do sadzenia, pielęgnacji, zbioru, a także obrotu i przechowywania ziemniaków. Prezentowano również ciągniki firmy ZETOR i inne maszyny rolnicze (obsypniki, sadzarki do podkiełkowanych ziemniaków). Na polu demonstracyjnym odbył się prowadzony przez pracowników IHAR, WODR i firmę GRIMME Polska pokaz pracy maszyn do sadzenia i zbioru ziemniaków.

Grimme zaprezentowała 4-rzędową sadzarkę z obsypnikiem aktywnym GH 75-4, a następnie 1-rzędowy kombajn do zbioru ziemniaków z serii SE 140.

Najwięcej maszyn na wystawę dostarczyła firma AGRARADA – dystrybutor na Polskę marki GRIMME. GRIMME jako największy na świecie producent maszyn do uprawy i zbioru ziemniaków ma bogatą ofertę – począwszy od systemu odkamieniania, przez sadzenie, pielęgnację, po zbiór i załadunek do przechowalni. Pierwszym elementem pokazu polowego była sadzarka 4-rzędowa zagregatowana z aktywnym obsypnikiem formującym Grimme GH-75-4, który nadaje redlinom końcowy kształt i wyróżnia się wszechstronnością. Po odpowiedniej modyfikacji można go wykorzystywać do obsypywania roślin po wschodach. Ponadto bardzo szeroki wybór korpusów obsypujących, zębów spulchniających oraz blach profilujących, również ze stali nierdzewnej, umożliwia optymalny dobór narzędzia do warunków glebowych.



Fot. 7. Pokaz pracy maszyn w polu (fot. R. Cichy)

W drugim cyklu został pokazany 1-rzędowy kombajn SE 140 ze zbiornikiem o pojemności 4 t bulw i wysokości załadunku aż do 3,85 m. Również i ten kombajn jest wyposażony w skrętną tylną oś i zaczep, system naprowadzania zespołu kopiącego na redlinę oraz hydrauliczny napęd taśm z regulacją prędkości przesuwu. Firma Agrarada zademonstrowała wyładunek zebranych bulw na przyczepy oraz do kosza przyjęciowego Grimme RH 12-60 Combi, który jest pierwszym elementem systemu załadunku zebranych bulw do kontenerów. Kosz o pojemności 5,5 m³ ma własny napęd elektryczny, separator zanieczyszczeń w postaci 6 rolek o płynnej regulacji ich rozstawu (5-

-55 mm), nachylenia i prędkości. Dzięki temu już na etapie przeładunku można usunąć większą część zanieczyszczeń (kamienie, bryły) i drobnych bulw. Wstępnie oczyszczone ziemniaki były transportowane taśmociągami do tzw. napełniacza palet skrzyniowych (GBF). To bardzo nowoczesne urządzenie potrafi automatycznie rozpoznawać wielkość skrzyni, zmieniać wysokość napełniania oraz kierunek i prędkość przesuwu taśmy (lewo-prawo).

W drugim dniu rozstrzygnięto również konkurs, w którym nagrodą jest „Złoty Medal Krajowych Dni Ziemniaka”. Kapituła powołana przez dyrektora IHAR, pracująca pod przewodnictwem prof. Franciszka Borówcza (Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu), oceniła wszystkie zgłoszone wcześniej produkty, biorąc pod uwagę znaczenie dla gospodarki mierzone wielkością sprzedaży i zainteresowaniem odbiorców, jakością, oryginalnością i innowacyjnością, walory ergonomiczne, wpływ na środowisko naturalne oraz rolę w zwiększaniu efektywności produkcji, obrotu i użytkowania ziemniaków. **„Złoty Medal Krajowych Dni Ziemniaka” 2012 otrzymały:**

- **kwartalnik „Ziemniak Polski”**, którego wydawcą jest IHAR Zakład Nasiennictwa i Ochrony Ziemniaka w Boninie – za 22 lata utrzymywania się na branżowym rynku wydawniczym, promowanie ziemniaka i popularyzującą wiedzę o nim;
- **odmiana KUBA Hodowli Ziemniaka Zamarte**, wyhodowana w 1999 r. i upowszechniona perspektywiczna odmiana (skrobiowa), obecna i sprzedawana również w Niemczech;
- **stoisko firmy Agrarada** – za ciekawą aranżację oraz bogatą prezentację maszyn do sadzenia i zbioru firmy Grimme wraz z pokazem polowym.

Właściciele nagrodzonych produktów odebrali okolicznościowe puchary oraz dyplomy.

W części szkoleniowej odbyło się 6 seminariów, których tematem były: technologia produkcji ziemniaków na najwcześniejszy zbiór, integrowana ochrona z wykorzystaniem systemów decyzyjnych, metody zwalczania szkodników w aspekcie jakości bulw, nawadnianie ziemniaków, linie technologiczne w przechowywaniu i konfekcjonowaniu

ziemniaków, czynniki wzrostu opłacalności i efektywności rynku ziemniaka. Wykładowcami byli specjaliści z IHAR oraz Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Obszerne streszczenia wykładów zostały wydane w formie broszury i rozdane słuchaczom.



Fot. 8. Ziemniak Polski nagrodzony Złotym Medalem Krajowych Dni Ziemniaka (fot. M. Kałużny)

W referatach i dyskusji na osobnym seminarium zorganizowanym przez Stowarzyszenie Polski Ziemniak (moderatorzy Waldemar Koński z RS Białuty oraz Krzysztof Korolewicz z firmy Europlant) omówiono aktualne problemy funkcjonowania rynku ziemniaka. Wynikają one z jednej strony ze zbyt powolnej poprawy jakości oferty rynkowej ziemniaków jadalnych oraz braku współpracy rynkowej producentów, z drugiej zaś zachodzi konieczność poprawy uregulowań prawnych produkcji ziemniaków kształtowanych przez politykę państwa. Podkreślono potrzebę walki ze złą opinią o ziemniaku oraz szerokiego edukowania konsumentów. Niezwykle ważna byłaby promocja kierowana zwłaszcza do dzieci i młodzieży. W bieżącym sezonie produkcyjnym, w związku z nadprodukcją ziemniaków (rekordowe plony), ze szczególną ostrością ujawnił się problem istniejących barier eksportu ziemniaków z Polski ze strony obowiązujących przepisów fitosanitarnych dotyczących bakteriozy pierścieniowej ziemniaka (Cms).

Kolejne – XX, jubileuszowe – Krajowe Dni Ziemniaka zaplanowano na 24-25 sierpnia 2013 r. w Mazowieckim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Poświętnem k. Płońsk. Już teraz zapraszamy na nie konsumentów i

producentów ziemniaków. Oprócz tradycyjnych elementów programu, skierowanych do producentów, zostanie zorganizowane Forum Ziemniaka, którego celem będzie integracja działań głównych uczestników rynku

ziemniaka (firmy przetwórcze, hurtownicy, sieci detaliczne, eksporterzy, firmy nasienne). Odbędą się również pokazy promocyjne przyrządzania potraw z ziemniaków oraz degustacje.